

# Perníková srdíčka s voňavou náplní



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 55min , Porce: 1

**2319** kalorií , **16 g** cukrů , **102 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pernikova-srdicka-s-vonavou-naplni>

## Příprava

Do prosáté mouky přidáme cukr, prášek do perníku, koření, přimícháme žloutky a změkklé máslo a zpracujeme hladké těsto, které necháme v chladu chvíli odležet. Odpočinité těsto rozválíme a vykrajujeme srdíčka. Polovině srdíček ještě vykrojíme ve středu malé srdíčko. Srdíčka pečeme ve středně rozehráté troubě asi 10 - 15 minut. Upečená ihned sundáme z horkého plechu a na rovné podložce necháme schladnout. Povidla smícháme s vínem a medem a povaříme je tak dlouho, až jsou přiměřeně tuhá. Vychladlá srdíčka slepíme po dvou (vždy jedno plné a jedno vykrojené) připravenými povidly a libovoně dozdobíme čokoládovou nebo cukrovou polevou.



## Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 120 g másla
- ✓ 60 g cukru moučka
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do perníku
- ✓ 1 lžička perníkového koření
- ✓ menší sklenka švestkových povidel
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ 1 lžíce medu
- ✓ čokoládová nebo cukrová poleva

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Cukroví